

大阪ガスビルサービスセンター、支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3-2-95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	TEL(0728)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺薬田町1	TEL(075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4-8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒688 豊岡市三坂町6-5-7	TEL(0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市追分町荒畑680-1	TEL(0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12-1-1	TEL(0749)22-3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南浜服町3-4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

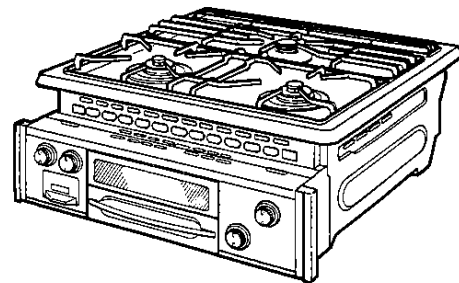
おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ビルトインコンロ

10-598型

型式名 DW3121G



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読み
のうえ、正しくお使いください。なお、
ご不明な点があればお買い求めの販売店
にお問い合わせください。

 大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

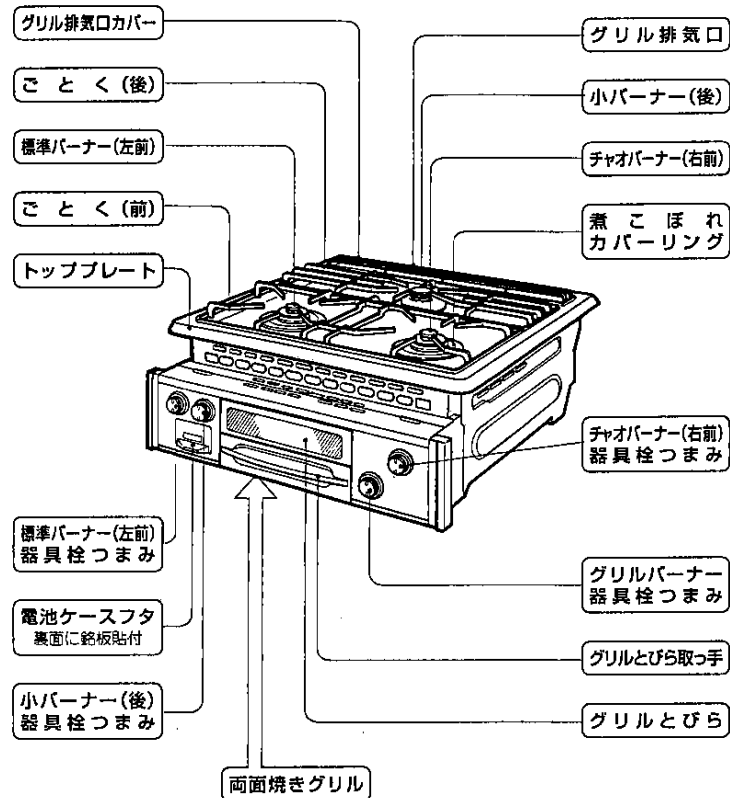
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

- 各部のなまえ 1
- 特に注意していただきたいこと 2~4
- お使いになる前に 5
- 点火・消火のしかた 6~7
- チャイルドロックの使いかた 7
- グリルを使うときは 8
- 上手なグリルの使いかた 9
- 点検・お手入れ 10~11
- 故障かな?と思ったら 12~13
- 仕 様 14
- アフターサービス 15
- 別売部品のご紹介 16

各部のなまえ

各部のなまえ



特に注意していただきたいこと

お子様にご注意



・特にお子様のいたずらには注意してあげてください。

機器の使用中、使用直後はやけどのおそれがあります。

器具栓つまみ



カチツ

ロックの位置

・機器をお使いにならないときは、ガス栓を開め、器具栓つまみを「**ロックの位置**」にして、いたずら防止を行ってください。
(詳しくは7ページをご覧ください。)

異常時・緊急時の処置

器具栓つまみ



押す



使用中の位置

止の位置

・ふだんと違った状態になったときや地震など緊急の場合、次のようにしてください。

① 器具栓つまみを「**止の位置**」にしてください。

② ガス栓を閉じてください。

③ もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社に連絡してください。

閉じる



閉じた状態

使用ガスについて

(銘板)

型式名

ガスの種類およびグループ

ガス消費量

製造年月および製造番号

製造業者名

製品コード

大阪ガス株式会社〔 〕

※必ず確認

(ガスが異なる場合は販売店に連絡してください。)

・必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)をお使いください。

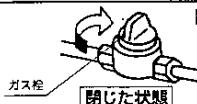
(銘板は電池ケースフタの裏に貼り付けてあります。)

ご注意

- ・表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは、絶対に使わないでください。
- ・わからない場合は、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社に連絡してください。

ガス事故防止のために

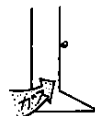
閉じる



ガス栓

閉じた状態

・使用後は必ず消火を確かめてからガス栓を閉じてください。



・万一ガスもれに気づいたときは、すぐにガス栓を閉じ、窓や戸を開けてガスを外へ出してからもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社に連絡してください。

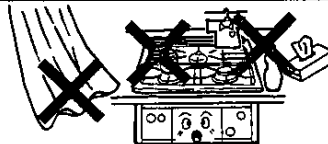
ガスもれに気づいたら、絶対に換気扇をまわさないでください。

ご注意

・ガスもれに気づいた時は、絶対に火をつけたり電気器具のスイッチの入切や電源プラグの抜き差し、および近辺の電話などお使いにならないでください。火や火花で引火し、爆発事故をおこすことがあります。

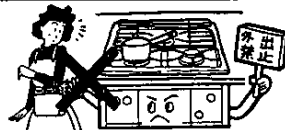


火災防止のために



・機器の上や周囲に燃えやすいものや落下物などを置かないでください。
・グリル使用中は市販されている排気口カバーなどでグリル排気口をおおわないでください。
・衣類の乾燥や熨炭の火おこしなどに使わないでください。

振袖・火災のおそれがあります。



・火をつけたまま就寝や外出をしないでください。

・火をつけたまま機器から離れないでください。
特に揚げ物のときや、グリル使用中は危険です。

不完全燃焼防止のために



・使用中は換気扇をまわすなど、換気を行ってください。

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

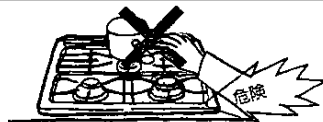


・ごんろをおおってしまうような補助具や大きな鉄板、なべ(34cm以上)、陶板類は使わないでください。

一酸化炭素中毒・異常燃焼・火災・機器故障のおそれがあります。

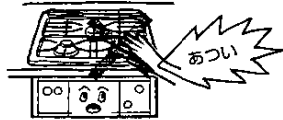
特に注意していただきたいこと

やけど防止のために



・炎のそばへは、衣服のそで口をもっていたりしない
てください。

衣服が燃えたり、やけどのおそれがあります。



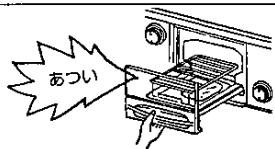
・コンロ使用中、および使用直後はトッププレート・ご
とくなどの周辺が高温になっていますので、手を触れ
ないでください。

特に小さなお子様のいるご家庭では注意してあげて
ください。



・グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出
ますので顔など近づけないでください。
・なべの取っ手などをグリル排気口へ向けしないでくだ
さい。

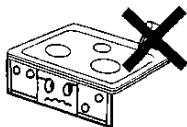
やけどをしたり、なべの取っ手などが変形するおそ
れがあります。



・グリル使用中、および使用直後は、グリル排気口カバー、
グリルとびらなどの周辺が高温になっています。
グリル内の魚を取り出すときは、グリルとびら取っ手
以外には手を触れないよう特に注意してください。

やけどするおそれがあります。

機器損傷防止のために

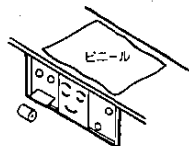


・トッププレートに水を入れて使わないでください。

機器の中に水が入ると、機器の損傷の原因とな
ります。

長期間お使用にならないとき

乾電池の取り
付け・取りは
ずしは5ペー
ジをご覧ください。



・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物などが入らない
ようにビニールなどをかけて、湿気やほこりに注意し
てください。

・乾電池を電池ケースより抜いてください。

乾電池の液もれにより、機器をいためることがあり
ます。

お使いになる前に

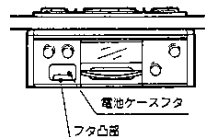
1. ガス栓を開く

・すべての器具栓つまみが「**止の位置**」にあることを確かめてから、機器が接続されているガス栓を全開にしてくだ
さい。

2. 乾電池の取り付け・取りはずし 乾電池は単二(1.5V)1個使用です。

お願い

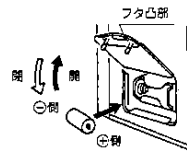
フタは約120度(角度)程開きます。それ以上は無理に開か
ないでください。
(フタが破損する場合があります。)



1. 電池ケースフタは、フタの凸部を指でひっかけた矢印の方
向に開閉してください。開けた状態で手を離すとフタは少
し(5mm程)下がります。

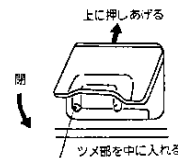
2. 【取り付ける場合】

乾電池は、
機器正面の電池ケースフタを開けて⊕と⊖を確かめて電
池ケースにはめ込んでください。



【取りはずす場合】

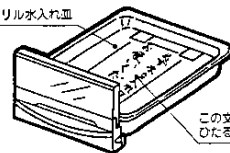
3. フタを開めるときは、フタを下がった分だけ上に押しあげ
て矢印の方向に開けてください。



3. グリルのから焼き グリルの点火方法は6ページをご覧ください。

・初めてグリルを使うときには、グリル水入れ皿にコップ1杯
分(約200ml)の水を入れ、15分程度からの焼きをしてくだ
さい。

グリル水入れ皿



この文字が水に
ひたる程度のみ



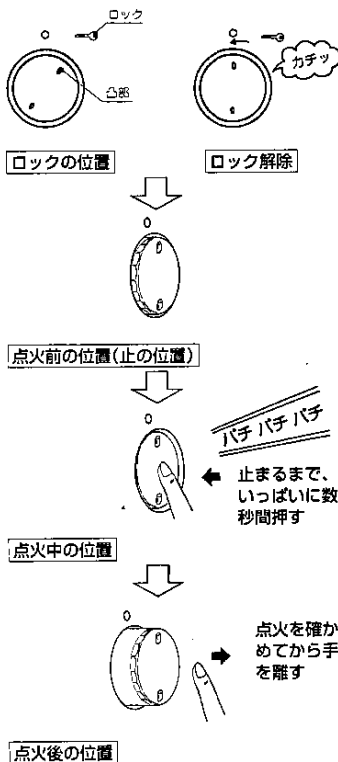
・グリル内の部品についての油を焼ききるためです。

・煙とにおいが出ますが、異常ではありません。

点火・消火のしかた (コンロ・グリル部)

確認! ……▶ ガス栓が開いていることを確認してください。

1. 点火



● 器具栓つまみの凸部がロックの位置にあるときはロックを解除してください。

ロックの位置以外であれば、どの位置でも点火できます。

● 器具栓つまみを止まるまでいったいに数秒間押し続けてください。

「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。

お願い

万一点火しないときには器具栓つまみから手を離し、再度押し込み「止の位置」に戻してから、もう一度同じ操作をくり返してください。

メモ

- 同時点火方式です。1ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
- 点火時炎が大きくなりますが、点火後手を離すと器具栓つまみに表示している火力に戻ります。

● バーナーの点火および全周に火移りしたことを確かめてから手を離してください。

器具栓つまみは「止の位置」より手前に出ます。



お願い

- バーナーと器具栓つまみの位置を確認の上、操作を行ってください。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくいときは、空気が抜けるまで点火操作をくり返してください。

メモ

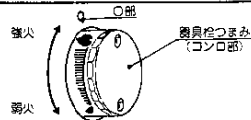
- 点火の際は、ごとくにやかんやなべをのせると点火がよりスムーズです。

点火・消火のしかた(コンロ・グリル部)・チャイルドロックの使いかた

2. 火力調節

調節はパネルの○部に合わせます。

コンロ部

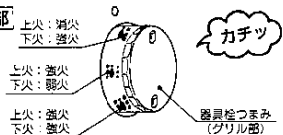


- 器具栓つまみを左右にまわして調節してください。右まわし → 弱火(●) 左まわし → 強火(●)

お願い

炎を見ながらゆっくり調節してください。

グリル部



- 3種類の調節ができます。器具栓つまみを左右にまわすとそれぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。

メモ

焼物の種類に応じてお使いください。詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

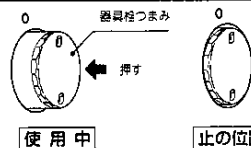
ご注意

なべによっては取っ手を焼損するおそれがありますので、必ず炎の大きさと取っ手の位置を見て火力の調節をしてください。

お願い

- 小さな炎でお使いのときは風などで吹き消えることがあります。時々火がついていることを確かめてください。
- 煮こぼれはバーナーや機器を早くいためますので、適度の火力に調節してお使いください。

3. 消火



- 器具栓つまみを確実に押し切ってから手を離してください。

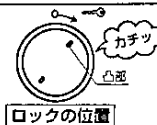
メモ

コンロバーナーは消火時に「ボン」という音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

ご注意

必ず、火が完全に消えたことを確認してください。

4. チャイルドロックの使いかた



- 器具栓つまみを「止の位置」の状態器具栓つまみの凸部を「ロックの位置」にまわしてください。(器具栓つまみは「カチッ」と音がするまでまわしてください。)

お願い

- 点火時の「ロックの位置」の状態でも無理に「ロックの位置」へまわさないでください。故障の原因となります。
- 小さなお子様がいらっしゃるご家庭などでは、お使いにならないときは安全のためにロック位置にしておいてください。

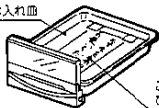
グリルを使うときは

お願い

初めてグリルをお使いのときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、15分程度のから焼きをしてからお使いください。(詳しくは5ページをご覧ください)

グリルを使うときは

グリル水入れ皿



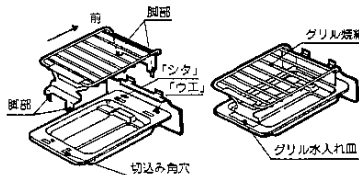
この文字が水に
ひたる程度の量

●グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200ml)の水を必ず入れてください。

・水を入れるときは、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

ご注意

- ・グリル水入れ皿に水を入れなくてもお使いになると火災をおこす危険があります。
- ・グリル水入れ皿に水を入れてお使いになる場合でも表面に脂が多くなると飛び散ったり、燃えたりしますので、水を入れ替えてください。
- ・続けてお使いになる場合は水量に注意してください。(水が少ない場合は必ず水を補充してください)
- ・市販されている沸石(粒状の魚焼き石等)を水の代わりに入れてお使いになると、沸石に吸収した油に引火し、機器の発火や焼損の原因となりますので絶対にお使いにならないでください。



●焼網の高さ調節をしてください。

- ・グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- ・切り込み角穴
「シタ」→ 焼網高さが低くなります。
「ウエ」→ 焼網高さが高くなります。

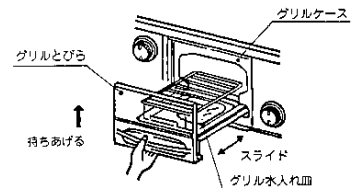
●焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

●グリル水入れ皿の取り出しかた

- ・グリル水入れ皿は、グリルとびらと一体になっています。
- ・グリルとびらを手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて再度引き出してください。

●グリル水入れ皿のしまいかた

- ・グリル水入れ皿のしまいかたは、上記取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
(グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちり入れてください。)



ご注意

- ・グリルとびらは確実に奥に当たるまで閉めてください。確実に閉まってない場合は、熱気があふれ、やけどをする危険や、調理台の变色・焼損および焼き物の焼け具合が悪くなる原因となりますので確実に閉めてください。
- ・魚などの焼きすぎに注意してください。そのまま放置すると魚などが燃え、発火する危険があります。

メモ

- ・グリル水入れ皿はストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
- ・下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後、上火をつけると上火バーナーについた脂が燃えて煙がでることがありますが、異常ではありません。
- ・グリルとコンロを同時に使われると、ガスの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

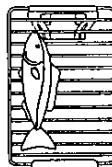
上手なグリルの使いかた 詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

予熱

- ・表面のこげやすいもの(つけ焼き、照焼き、粕漬け、みぞ漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないですそのまま焼いてください。
- ・それ以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度が上がってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料が焼網にくっつきにくくなります。また、焼き上がった後、熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

焼き方のコツ

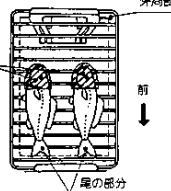
図①



●魚など一尾だけ焼く場合

- ・図①のようにグリル焼網の、左右どちらかがへよせて焼いてください。
(中央で1尾だけ焼くと、裏側を焼く熱源が両端にあるため、火力が有効に使えない場合があります。)

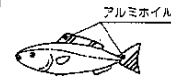
図②



●魚を美しく焼くには

- ・図②のように尾が手前になるように置いて焼いてください。また、グリルの奥の方が熱が高くなりますので、頭をアルミホイルでおおうようにして焼いてください。

図③



●こげやすい部分は

- ・魚を焼く場合、こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるか、図③のようにアルミホイルでおおって焼いてください。
- ・めざしなどの干物類は、頭部の炭化を少なくするため、図④のように頭の部分を手前側に置いて焼いてください。(尾はこげることがあります。)

図④



●切身の魚を焼く場合

- ・皮の部分を上にして焼くと、きれいに焼けます。

ご注意

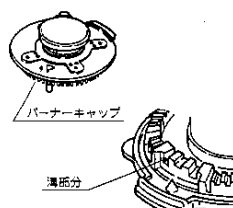
※をお使いになる場合、なるべく金串をお使いください。竹串はこげやすいので、お使いになる場合はアルミホイルでおおってください。

点検・お手入れ

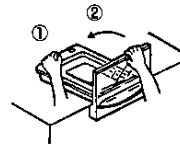
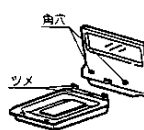
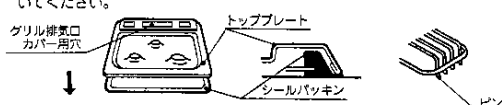
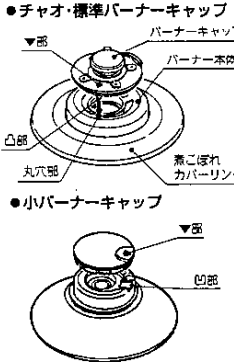
ご注意

- ・「点検・お手入れ」は必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- ・「点検・お手入れ」の際は、下記要領で行い、けがをしないように手袋などをして行ってください。（下記に記載されていない部品等、機器は絶対に分解しないでください。）

点検・お手入れ方法

点検・お手入れ箇所	お手入れ方法	点検方法とご注意
<ul style="list-style-type: none"> ・トッププレート ・ごとく ・グリル焼網 ・グリル排気口カバー ・煮こぼれカバーリング ・グリル水入れ皿 ・グリルケース 	<ul style="list-style-type: none"> ・乾いた布でよくふいてください。 ・汚れが落ちにくい時は、中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。 ・グリル水入れ皿は、グリルとびらを取りはずすと掃除しやすくなります。（取りはずし方は11ページの「グリルとびらの損をご覧ください。」） ・グリルケースを引き出すときは手前を少し持ちあげて引き出してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿に脂がたまっていますか？ <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまるとう燃えたりします。
<ul style="list-style-type: none"> ・グリルとびら（ガラス） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ガラスに脂などが飛び散った場合は、中性洗剤とお湯を使って汚れをおとしてください。 ・洗った後は、乾いた布で十分水気をふき取ってください。 	<p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガラスは、ミガキ砂や金属片、金属タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけるとう割れてけがをする原因になります。
<ul style="list-style-type: none"> ・バーナーキャップ 	<ul style="list-style-type: none"> ・バーナーキャップのお手入れをされる時は必ず柔らかめの歯ブラシ（古いもので良い）または柔らかいスポンジを使ってください。 ・水洗いをされた後は、必ず乾いた布で水気をふき取ってください。 ・特に溝部分を掃除してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮汁などで目づまりしていませんか？ <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目づまりしたまま放置すると点火不良や異常燃焼の原因になります。 <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属タワシ、金属ブラシ、ナイロンタワシなどの硬いものでこすると黒色がはがれることがあります。 ・万一、黒色がはがれたとしても使用上問題はありません。そのままお使いになれます。

点検・お手入れ後のセット方法

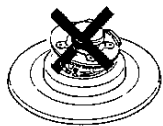
セット箇所	セット方法
<ul style="list-style-type: none"> ・グリルとびら 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリルとびらは簡単に取りはずし、取り付けができます。 <p>取りはずし方</p>  <ol style="list-style-type: none"> ①グリル水入れ皿を台の上に乗せ、片手で奥のほうを押さえます。 ②もう一方の手でグリルとびらのガラスの上を持ち、グリル水入れ皿のほうへ倒すと簡単に取りはずせます。 <p>取り付け方</p>  <ol style="list-style-type: none"> ①グリル水入れ皿のツメ（2か所）をグリルとびらの裏面の角穴に差し込みます。 ②グリルとびら下部をグリル水入れ皿側に回転させ、「カチッ」と音がするまで押し込みます。
<ul style="list-style-type: none"> ・トッププレート 	<ul style="list-style-type: none"> ・トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は、下図の様に確実に元にもどしてください。トッププレートは置くだけになっていますので、シールパッキンにかぶさるようにおいてください。 ・グリル排気口カバーはピン部がグリル排気口カバー用穴の内側に入るようにおいてください。 
<ul style="list-style-type: none"> ・煮こぼれカバーリング ・バーナーキャップ ・ごとく <p>（チャオ・標準バーナーのバーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは同じものです。）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・チャオ・標準バーナーキャップ ・小バーナーキャップ  <ol style="list-style-type: none"> ①図のように正しくセットしてください。 ①トッププレートの上に煮こぼれカバーリングをのせてください。 ②チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み、確実にセットしてください。小バーナーキャップは▼部と凹部をはめ込み、確実にセットしてください。 ③ごとくをのせてください。（ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後ろです。） <p>ご注意</p> <p>バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、部品が焼損するおそれがあります。</p>

故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
故障かな?と思ったらただちにお使いをやめて、まず次のことをお調べください。

バーナーキャップ

- バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?
正しくバーナーキャップをセットしてください。セット方法は1ページをご覧ください。
- バーナーキャップに蒸こぼれがつまっていますか?
●点火装置・立消え安全装置が汚れていませんか?



点火しにくくなったり、炎が安定しにくくなったり、黄炎で燃えたりします。

ガス栓

- ガス栓を締め忘れていませんか?
- ガス栓が十分に開いていますか?



点火しにくくなったり、途中で消火したりします。

- それでも直らないときは一度次のことをお調べください。

現象：ガスまたはいやなにおいがする

- 風などで火が消えていますか?
(立消え安全装置で自動的にガスを止めますが、完全に止まるまで数秒かかります。)
- 器具栓つまみを止の位置にし、ガスのおいがなくなってから再度点火操作をしてください。
- 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品等がありませんか?
●機器の周囲に燃えやすいものを置かないでください。



ご注意

お調べになってもガスのおいの原因がわからない場合は、ただちにお使いをやめて3ページの「ガス事故防止のために」の項に従って処置をしてください。

現象：点火しない・点火しにくい

- 乾電池が古くなっていませんか。
目安として、「パチパチ」というスパークの音が約1秒間に2回ぐらいの速さになれば、新しい乾電池と交換してください。(詳しくは5ページをご覧ください。)
- 器具栓つまみを止まるまでいっぱい押し続けていますか?
●数秒間押し続けていますか?
●6ページ「点火のしかた」をご覧ください。

現象：使用中に消火した・消火しやすい

- バーナーに風が当たっていませんか?
- キャビネットのとびらを強く開閉していませんか?

▶バーナーに風が当たらないようにしてください。また、キャビネットとびらの開閉はゆっくりと行ってください。

- 蒸こぼれがバーナーにかかっていますか?
- 立消え安全装置に蒸こぼれや水滴がついていませんか?

▶バーナーや立消え安全装置のお手入れをしてください。

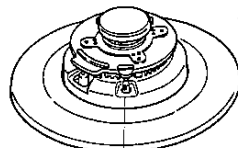
風などで万一消火した場合は、立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めま

す。
蒸こぼれなどで万一消火した場合も、立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めます。



立消え安全装置について

- 風や蒸こぼれで消火した場合は立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めます。
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
- 再び点火されるときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置に蒸こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
(点火不良の原因になります。)



立消え安全装置

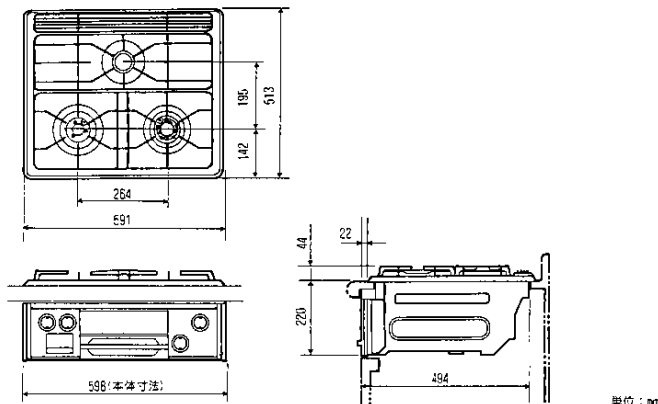
次のような現象は故障ではありません

- はじめてグリルをお使いのとき、煙やにおいがでる。 ➡ 器具についている油が焼けるためです。5ページをご覧ください。から焼きをしてください。
- パチパチとすべての点火装置で音がする。 ➡ 同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
- 点火後や消火後にキシミ音がでる。 ➡ 加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。
- コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。 ➡ 焼物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムによるものです。

- 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときや、おわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

仕様

仕様



単位: mm

品名	ガスビルトインコンロ					
商品コード	10-598					
型式名	DW3121G					
点火方式	連続スパーク点火					
安全装置	立消え安全装置					
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単二1.5V)・設置・工事説明書・グリル料理手帳					
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行494mm					
重量(本体)	18.5kg					
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量					ガス接続 ガス消費量
	個別ガス消費量				全点火時	
	チャオバーナー (右前)	標準バーナー (左前)	小バーナー (後)	グリル		
都市ガス用	13 A (kcal/h)	4.000	2.550	1.200	2.150	9.400
	LPガス用 (kg/h)	0.334	1.211	0.092	0.190	0.770
						Rc1/2 (メネジ)

アフターサービス

サービスのお申し込み

- ・12~13ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てもう一度ご確認ください。
 - ・確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社にご連絡ください。
- なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1. 品名……………ガスビルトインコンロ
2. 商品コード……………電池ケースフタの裏に貼り付けてある、銘板をご覧ください。

例 **(N) 10-598 (U)**
大阪ガス株式会社 02

3. 現象……………(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、道順……………(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
- ・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
- ・ただしガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

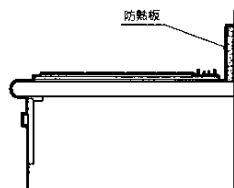
- ・保証期間中は…
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板 (4)15-100-0077,78

- ・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



メモ